

À PARTAGER

- Assiette chiffonnade de Pata Negra ibérique (100 g) 18€
- Croque à la truffe d'été, vieux comté 12€

ENTRÉES

- Croquetas de jambon ibérique, vieux parmesan et crémeux champignon. 12€
- Gravelax de saumon, blinis, condiment citron et crème tzatziki. 13€
- Tataki de bœuf, jaune d'œuf fumé, pickles de légumes, vinaigrette soja, coriandre et cacahuètes. 14€
- Notre œuf mimosa au chorizo, maïs soufflé et pousses de moutarde. 9€

PLATS

- Souris d'agneau confit au citron, écrasé de pommes de terre, carotte glacée, jus court. 27€
- Notre tartare de boeuf au couteau, préparé, tuile de pain et frites. 19€
- Poisson selon arrivage, polenta crémeuse, pleurottes de tourraine, hollandaise émulsionnée. 22€
- Le risotto à la truffe d'été et copeaux de parmesan. 18€

CÔTÉ BOUCHERIE



BŒUF : Côte

Minhota 98€/kg

Simmental 84€/kg

Noire de Baltique 84€/kg

Toutes nos viandes sont accompagnées soit : frites maison, écrasé de pomme de terre ou légumes de saison.

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans maximum



Saucisse maison ou poisson au choix

Frites maison ou écrasé de pommes de terre

Glaces maison

12€

DESSERTS

- Notre Paris-Vivant, praliné à la graine de courge 10€
- Le riz au lait d'antan, poire rôtie et caramel de fruit. 10€
- La profiterole au chocolat Michel Cluizel, crème glacée à la Vanille et reine des prés 10€
- La véritable millefeuille à la vanille de Madagascar, caramel onctueux 10€
- Le Café / thé gourmand (4 mignardises) 12€
- Assiette de sorbet et/ou crème glacée maison 7,50€
- Sélection de fromages de chez Rodolphe Meunier 12€

BOISSONS CHAUDES

- Expresso 2,50€
- Allongé 2,50€
- Double expresso 4,50€
- Café Noisette 2,80€
- Décaféiné 2,50€
- Cappuccino 5€
- Thé ou Tisane 4€

Dammann



Plat végétarien

VIVANT
TABLE DE PARTAGE



Prix nets, service compris.
Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre équipe.

